## 20. 014 20.014 Krém jogurtový s tvarohom a džemom.doc
## 100 porcií

Receptúra

| Potravina | Veková skupina | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | | B | | C | | D | |
| | Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | |
| | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| jogurt | 9,00 | 9,00 | 14,00 | 14,00 | 14,00 | 14,00 | 17,00 | 17,00 |
| tvaroh | 3,50 | 3,50 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 |
| cukor práškový | 0,60 | 0,60 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 1,10 | 1,10 |
| cukor vanilkový | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 |
| džem | 0,30 | 0,30 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 |
| hmotnosť porcie v g | 130 | | 210 | | 210 | | 260 | |

**Výrobný postup**

Jogurt, prelisovaný tvaroh, vanilkový cukor, džem a práškový cukor vyšľaháme do peny. Porciujeme do misiek.
Vekovej skupine A podávame na olovrant, skupine B,C,D ako doplnok za obedom.

Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | A | $B_1$ | $B_2$ | C | E |
| | kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| **A** | 656 | 157 | 7,23 | 5,7 | 0,0 | 17,9 | 0,1 | 131,6 | 0,2 | 0,034 | 0,0 | 0,2 | 1,7 | 0,0 |
| **B** | 993 | 238 | 10,75 | 8,4 | 0,0 | 27,9 | 0,1 | 201,2 | 0,3 | 0,049 | 0,1 | 0,4 | 2,7 | 0,0 |
| **C** | 993 | 238 | 10,75 | 8,4 | 0,0 | 27,9 | 0,1 | 201,2 | 0,3 | 0,049 | 0,1 | 0,4 | 2,7 | 0,0 |
| **D** | 1293 | 310 | 14,12 | 11,3 | 0,0 | 35,4 | 0,1 | 252,0 | 0,4 | 0,068 | 0,1 | 0,5 | 3,3 | 0,0 |